



Nous avons concocté cette carte pour vos anniversaires, baptêmes, anniversaires de mariage et événements professionnels.

Le café, le pain et le beurre est compris pour chaque formule de repas.

Nous restons à votre disposition si vous souhaitez venir nous rencontrer et faire un devis pour votre événement.

Au Coin du Bois
3 coat la motte, 29510 Langolen

legeranais.traiteur@gmail.com

Tel: 06.62.45.66.04

Votre APÉRO

CANAPÉS FROIDS - 0.75€ LA PIÈCE

- Blinis de Sarazin saumon fumé, crème fouettée aneth
- Tuile carotte pavot et parmesan, tartare de poisson
- Emincé de porc à la mangue crackers aux graines
- Feuilleté tapenade d'olives et champignons
- Tartelette chèvre oignons miel
- Sablé houmous et tomates séchées
- Chiffonnade de jambon sec focaccia aux herbes
- Tartelette de la mer
- Gougères au vieux comté

VERRINES - 1.70€ LA PIÈCE

- Mousse de betterave chèvre et crouton aillé
- Curry de crevettes huile de basilic
- Tartare de poisson mangue et pommes
- Tomates séchées mozzarella confit de tomate
- Emincé de porc à la mangue
- Thon, avocat, mayonnaise ail fumé et coriandre

Votre **APÉRO**

CANAPÉS CHAUDS - 1.50€ LA PIÈCE

- Mini cake chorizo emmental
- Mini pain de thon mayonnaise a l'ail noir
- Mini feuilleté de la mer
- Mini feuilleté escargot
- Feuilleté oignons de Roscoff et lard
- Mini croque-monsieur
- Croquetas au jambon
- Mini quiche au thon
- Samossa au bœuf

EXEMPLE DE FORMULES APERITIVES

Classique : 2 canapés froids, 2 canapés chauds et 2 verrines 7.90€/pers

Gourmand : 3 canapés froids, 3 canapés chauds et 2 verrines 10.15€/pers

Dinatoire : 4 canapés froids, 4 canapés chauds et 4 verrines 15.80€/pers

Votre DÎNER

LES PLATS TRADITIONNELS

Tarifs par personne

	SANS LE SERVICE	AVEC LE SERVICE
--	-----------------	-----------------

• Couscous	10€	12€
• Rougail saucisse	7.50€	9€
• Paëlla	10€	12€
• Cassoulet	10€	12€
• Parmentier de canard	9.50€	11.50€
• Lasagnes de bœuf	7€	8€
• Cochon grillé, pommes de terre grenailles et sauce forestière		13€
• Cochon grillé, gratin dauphinois et sauce forestière		15€
• Jambon à l'os, pommes de terre grenailles et sauce forestière		11€
• Jambon à l'os, gratin dauphinois et sauce forestière		12€

*Le service s'entend en buffet, il comprend la vaisselle et le débarrassage.
Avec l'option sans service, il comprend aussi la vaisselle, et pour la partie chaud il
faudra réchauffer les plats vous même dans la cuisine mis à votre disposition.*

Votre **MENU**

Entrée - Plat : 23€

Plat - Dessert : 20€

Entrée - Plat - Dessert : 30€

ENTRÉES

- Choux farci au saumon sauce à la moutarde et pickles de légumes
- Œuf parfait velouté de champignons jus d'oignons et herbes fraîches
- Tarte tatin aux légumes de saison sauce fromage blanc
- Cassolette de fruits de mer et riz safrané + **6€**

PLATS

- Filet mignon en croute, jus de cochon et pommes de terre duchesse
- Ballotine de volaille pommes de terre dauphinoise, carotte glacée et jus corsé
- Pressé de cochon cuit 8h au miel et au thym et flan de champignons
- Poisson de nos côtes risotto et fumet de poisson crémé
- Sauté de veau aux carottes et riz pilaf

DESSERTS

- Pavlova aux fruits de saison et coulis
- Entremet chocolat, pralin noisette sauce caramel et biscuit madeleine
- Entremet vanille poire et biscuit madeleine
- Fraisier (selon la saison)

Assiette de 3 fromages : 6€/pers

Fromages cuisinés (brie farci et brick de chèvre chaud) : 7€/pers

Plateau de 4 fromages à partager : 5€/pers

Votre **BUFFET**

BUFFET CHAUD LE GERANAIS - 30€ /PERS

Bao au canard confit, minis croques jambon et minis croques saumon, minis feuilleté escargots et magret, gnocchis de pomme de terre gratinés, ballotine de poisson et caviar d'aubergine, conchiglioni farcie ricotta épinards, pain de campagne, beurre.

BUFFET CHAUD LE LANGOLINOIS- 23€ /PERS

Brochette de crevette ail et persil, poêlée d'encornets au chorizo, polenta aux champignons, bruschetta mozzarella jambon et tomates séchées, cordon bleu maison, , tortilla pommes de terre et poivrons, pain de campagne et beurre.

3 desserts compris dans les formules Le Géranais

2 desserts compris dans les formules Langolinoise :

*Aumônière aux pommes, Mousse au chocolat façon grand-mère,
Tarte fine aux pommes, Riz au lait au four, Tarte au citron meringuée,
Baba au vieux rhum, Paris-Brest, Tiramisu café, crumble de poire.*

Votre **BUFFET**

BUFFET FROID LE GERANAIS - 28€ /PERS

Salade composée façon césar, terrine de cochon maison, cake chorizo olive, pain de thon, ceviche de poisson, verrine du primeur aux légumes de saison, rillettes de poisson au carry, rôti de bœuf froid sauce gribiche, pain de campagne et beurre.

BUFFET FROID LE LANGOLINOIS - 17€ /PERS

Terrine de campagne, rillettes de maquereaux, wrap émincé de porc sauce au miel, pain de thon et mayonnaise aillé, terrine de poisson, cannelé au chorizo, pain de campagne, beurre.

3 desserts compris dans les formules Le Géranais

2 desserts compris dans les formules Langolinoise :

*Aumônière aux pommes, Mousse au chocolat façon grand-mère,
Tarte fine aux pommes, Riz au lait au four, Tarte au citron meringuée,
Baba au vieux rhum, Paris-Brest, Tiramisu café, crumble de poire.*

LE BRUNCH - 30€ /PERS

Atelier oeufs (brouillés, au plat, à la coque), saumon gravlax, bacon, saucisses, mijoté de haricots coco, galettes de pomme de terre, gaufres et pancakes, poissons fumés, sélections de fromages et charcuteries, toasts, viennoiseries, confitures, pâte à tartiner, yaourts, riz au lait, jus, boissons chaudes (thés, café et chocolat)

Menus **ENFANT**

COCKTAIL - 9€

- Navettes garnies
- Petites brochettes jambon/tomates cerises et fromage/raisin
- Chips et pop corn
- Boissons incluses : eaux, sodas et jus

LE MENU ENFANT - 18€ ENTRE/PLAT/DESSERT OU 14€ PLAT/DESSERT

- Entrée - assiette de saumon fumé et crudités ou friand au fromage
- Plats - émincé de poulet à la crème ou steak haché - röstis de pommes de terre
- Desserts - brownies chocolat et crème anglaise ou riz au lait et caramel
- Boissons incluses : eaux et sodas et pain beurre
- service inclus

LE BUFFET - 16€

- Assortiment de minis sandwichs et croque-monsieur, minis burgers et hot dog
- Crudités coupées et crème ciboulette
- Petites crêpes et candy bar
- Boissons incluses : eaux et sodas et pain beurre